

SNI

SNI 01-3818-1995

Standar Nasional Indonesia



ICS 67.120.10

Badan Standardisasi Nasional



"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

Daftar isi

	Halaman
1 Ruang lingkup	1
2 Acuan	1
3 Definisi	1
4 Syarat Mutu	1
5 Cara pengambilan contoh	3
6 Cara uji	3
7 Cara pengemasan	4
8 Syarat penandaan	4

Baso daging

1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi, definisi, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, cara pengemasan dan syarat penandaan.

2 Acuan

Standar ini mengacu pada :

SNI 01 - 2891 - 1992, *Cara uji makanan dan minuman*

SNI 19 - 2894 - 1992, *Cara uji bahan tambahan makanan/bahan pengawet.*

SNI 01 - 0222 - 1995, *Bahan tambahan makanan.*

SNI 19 - 2896 - 1992, *Cara uji cemaran logam.*

SNI 19 - 2897 - 1992, *Cara uji cemaran mikroba.*

SNI 19- 0428 - 1989, *Petunjuk pengambilan contoh padatan*

3 Definisi

Baso daging adalah produk makanan berbentuk bulatan atau lain, yang diperoleh dari campuran daging ternak (kadar daging tidak kurang dari 50%) dan pati atau serealida dengan atau tanpa penambahan makanan yang diizinkan.

4 Syarat mutu

Syarat mutu baso daging dapat dilihat pada tabel di bawah ini.

Tabel
Syarat mutu

No.	Kriteria uji	Satuan	Persyaratan
1	Keadaan		
1.1	Bau	-	Normal, khas daging
1.2	Rasa	-	Gurih
1.3	Warna	-	Normal
1.4	Tekstur	-	Kenyal
2	Air	% b/b	Maks 70,0
3	Abu	%b/b	Maks 3,0
4	Protein	% b/b	Min 9,0
5	Lemak	% b/b	Maks 2,0
6	Boraks	-	tidak boleh ada
7	Bahan tambahan makanan	Sesuai dengan SNI 01 - 0222 - 1995	
8	Cemaran logam :		
8.1	Timbal (Pb)	mg/kg	Maks. 2,0
8.2	Tembaga (Cu)	mg/kg	Maks. 20,0
8.3	Seng (Zn)	mg/kg	Maks. 40,0
8.4	Timah (Sn)	mg/kg	Maks. 40,0
8.5	Raksa (Hg)	mg/kg	Maks 0,03
9	Cemaran arsen (As)	mg/kg	Maks. 1,0
10	Cemaran mikroba :		
10.1	Angka lempeng total	koloni/g	Maks. 1×10^5
10.2	Bakteri bentuk koli	APM/g	Maks. 10
10.3	<i>Escherichia coli</i>	APM/g	< 3
10.4	<i>Enterococci</i>	koloni/g	Maks 1×10^3
10.5	<i>Clostridium perfringens</i>	koloni/g	Maks 1×10^2
10.6	<i>Salmonella</i>	-	Negatif
10.7	<i>Staphylococcus aureus</i>	koloni/g	Maks 1×10^2

5 Cara pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai dengan SNI 19 - 0428 - 1989, *Petunjuk pengambilan contoh padatan*.

6 Cara uji

6.1 Keadaan

Cara uji keadaan sesuai dengan SNI 01 - 2891 - 1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 1.2.

6.2 Air

Cara uji air sesuai dengan SNI 01 - 2891 - 1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 5.1.

6.3 Abu

Cara uji abu sesuai dengan SNI 01 - 2891 - 1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 6.

6.4 Protein

Cara uji protein sesuai dengan SNI 01 - 2891 - 1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 7.

6.5 Lemak

Cara uji lemak sesuai dengan SNI 01 - 2891 - 1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 8.2.

6.6 Boraks

Cara uji boraks sesuai dengan SNI 19 - 2894 - 1992, *Cara uji bahan makanan tambahan/bahan pengawet*, butir 3.1.

6.7 Cemarkan logam

Cara uji cemarkan logam sesuai dengan SNI 19 - 2896 - 1992, *Cara uji cemarkan logam*.

6.8 Cemarkan arsen

Cara uji cemarkan arsen sesuai dengan SNI 19 - 2896 - 1992, *Cara uji cemarkan logam.*

6.9 Cemarkan mikroba

Cara uji cemarkan mikroba sesuai dengan SNI 19 - 2897 - 1992, *Cara uji cemarkan mikroba.*

7 Cara pengemasan

Produk dikemas dalam wadah yang tertutup rapat, tidak dipengaruhi atau mempengaruhi isi, aman selama penyimpanan dan pengangkutan.

8 Syarat penandaan

Syarat penandaan sesuai dengan Undang-undang Republik Indonesia nomor 23 tahun 1992 tentang Kesehatan, serta peraturan tentang label dan periklanan yang berlaku.



BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id